WARING COMMERCIAL
P.O. Box 3201
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
www.waringproducts.com

018800 RV09 0802

WARING® COMMERCIAL

4 Litre Blender

Operating Manual
Blender 4 Litre 120 volt - 240 volt

Manual de operación
Licuadora de 4 litros, 120 voltios - 240 voltios

Mode d'emploi
Mixer 4 Litres 120 volt - 240 volt

Bedienungsanleitung
Mixer 4 Litre 120 v - 240 v

Wartung

Motor - Nicht mit dem Wasserstrahl reinigen und nur, wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben säubernl. Bei längerem Betrieb wird das Tragen eines Gehörschutzes empfohlen. Der Gleitlagermotor des Waring Commercial Mixers erfordert kein Schmieren oder Ölen. Abgedichtete Schmierung verleiht dem Gerät einen ruhigen Lauf.

Behälter - Der rostfreie Stahlbehälter kann ohne Beeinträchtigung des Lagers sterilisiert werden. Je nach den Betriebsbedingungen beträgt die Nutzungsdauer der Hauptbestandteile der Messermontage, des Sechskantschafts und der Schaftdichtung 80 bis 100 Stunden effektive Laufzeit.

Wenn einer dieser Hauptbestandteile derart abgenutzt ist, daß er ersetzt werden muß, ist es wahrscheinlich, daß die anderen Teile auch ersetzt werden müssen. Es wird daher empfohlen, die Behälter-Messermontage als eine Einheit zu ersetzen.

Die gegossene Sicherungsmutter muß beim Zusammenbau des Behälters fest angezogen werden (9-9,6 kpm (65-70 Foot-Pound) Drehkraft).

Netzkabel - Das Netzkabel sollte vom Endverbraucher nicht ersetzt werden. Das Netzkabel sollte nur von einem vom Hersteller autorisierten Importeur (oder, in den Vereinigten Staaten oder Kanada, von einer autorisierten Kundendienststelle) ersetzt werden.

Wegen Reparaturen oder sonstiger Fragen nehmen Sie bitte mit dem vom Hersteller autorisierten Importeur (oder, in den Vereinigten Staaten oder Kanada, mit einer autorisierten Kundendienststelle) Kontakt auf.

Zur Beachtung: Alle Teile sollten dauernd auf eventuelle Mängel überprüft werden, die ihren Ersatz erforderlich machen. Weitere Auskünfte erhalten Sie von Ihrer nächsten Kundendienststelle.

Garantie

Waring gewährleistet, daß jeder neue gewerbliche Waring Mixer für ein Jahr ab Kaufdatum frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, wenn er für Lebensmittel,nicht-scheuernde Flüssigkeiten (außer Spülmitteln) und nicht-scheuernde zähflüssige Flüssigkeiten verwendet wird, vorausgesetzt, er ist nicht über die angegebene Nennleistung hinaus belastet worden.

Unter dieser Garantie repariert oder ersetzt die gewerbliche Abteilung von Waring jedes Teil, das sich bei unserer Inspektion als fehlerhaft in Material oder Verarbeitung erweist, vorausgesetzt, das Produkt ist frei Haus an die Waring Kundendienststelle in P.O. Box 3201, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, oder eine sonstige vom Werk autorisierte Kundendienststelle gesandt worden.

Diese Garantie a) trifft nicht auf Produkte zu, die aufgrund Ihrer Verwendung oder aufgrund von Reparaturen oder der Wartung durch andere als die Waring Kundendienststelle oder vom Werk autorisierte Kundendienstellen, abgenutzt, fehlerhaft, beschädigt oder unbrauchbar geworden oder die mißbraucht, falsch verwendet, überlastet oder auseinandermontiert worden sind; oder b) umfaßt keine Folgeschäden irgendwelcher Art.

Die einjährige Garantie trifft nur auf in den Vereinigten Staaten und Kanada verwendete Geräte zu. Sie ersetzt alle anderen ausdrücklichen Garantien oder Garantieangaben. Für die Garantie von Waring Produkten, die außerhalb der Vereinigten Staaten oder Kanada verkauft werden, ist der jeweilige Importeur oder das Vertriebsunternehmen zuständig. Diese Garantie kann entsprechend den örtlichen Vorschriften unterschiedlich sein.

WARNUNG: Diese Garantie ist NICHTIG, wenn das Gerät an Gleichstrom angeschlossen wird.

Kundendienst

Sollte Kundendienst für dieses Produkt in den USA oder Kanada erforderlich sein, wenden sie sich telefonisch oder schriftlich an:

Waring Service Center, P.O. Box 3201, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790
Tel. 1-800-492-7464 • Fax (860) 496-9017
oder
Ihre nächste autorisierte Kundendienststelle

Ersatzteile für Reparaturen außerhalb der Waring Garantie sind von den obigen Stellen erhältlich.

Zur Beachtung: Wenn Ihre Verwendung die Bearbeitung von biologisch aktiven Materialien einschließt, müssen Teile, die zur Wartung/Reparatur zurückgeschickt werden, vor dem Versand sterilisiert werden. Diese Teile müssen eindeutig als sterilisiert gekennzeichnet sein, und zwar durch ein an dem jeweiligen Teil angebrachtes Etikett und durch Angaben im beiliegenden Anschreiben. Waring nimmt keine Rücksendungen an, wenn sie nicht dementsprechend gekennzeichnet sind.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Blender Base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments including canning jars not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of container while blending to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the blender. A rubber scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. Always operate blender with cover in place.
13. When blending hot liquids, completely remove the stopper in the cover before turning on the blender. See Hot Blending Instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CIRCUIT BREAKER OPERATION

You will find a small, plastic button located on the underside of the motor base of some models.

This is the reset button for a circuit breaker which prevents the motor from overheating in case of an overload.

If an overload occurs, the circuit breaker will shut off the motor and cause the button to protrude slightly from its normal position.

To reset the circuit breaker and resume operation, do the following:

1) SET THE POWER SWITCH TO ITS OFF (0) POSITION.
2) UNPLUG THE POWER CORD FROM ELECTRICAL OUTLET.
3) DETERMINE THE REASON FOR THE OVERLOAD, AND ELIMINATE THE CAUSE (FOR EXAMPLE: REDUCE THE AMOUNT OF MATERIAL BEING PROCESSED).
4) PUSH THE RESET BUTTON BACK INTO ITS NORMAL POSITION.
5) PLUG THE POWER CORD BACK INTO ELECTRICAL OUTLET.
6) RESUME NORMAL OPERATION.

Specifications

- ❍ Capacity: 4 Litre Working Capacity
- ❍ Switch Setting: (3 speeds) OFF (0) LOW (1) MED (2) HIGH (3) PULSE (PULS)
- ❍ Revolutions Per Minute: 15,800 18,000 20,800 20,800 (free running-approximate)
- ❍ Rating: 120 Volts-60HZ-Single Phase AC (~)-15.0 Amps.
  220-240 Volts-50-60HZ-Single Phase AC (~)-1500 Watts.
- ❍ Base: Die-cast – gray coating
- ❍ Container: Stainless steel with stainless steel blades - clear polycarbonate clamp-on lid, with gasket and stopper.
- ❍ Bearing: High performance ball bearing.
- ❍ Cord: 7 foot (2.44 m) - three conductor ground cord with strain relief in base.
- ❍ Overall Height: 26 inches (66 cm).
- ❍ Weight: 34 pounds (15.4 kg) net - Shipping Weight 38 pounds (17.2 kg).
- ❍ UL, NSF, CSA Listed (120 volts ONLY).
- ❍ Timer: Some models have a timer, adjustable from 1 to 120 seconds for automatic blending.
- ❍ Operating Cycle: 3 min ON/1 min OFF

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, this appliance is equipped with a 3-conductor cordset.

120 Volt units are supplied with a molded 3-prong grounding-type plug (NEMA 5-15P) and should be used in combination with a properly connected grounding type outlet as shown in Figure A.

If a grounding type outlet is not available, an adapter, shown in Figure B, may be utilized to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug except in Canada and Europe.

Referring to Figure C, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

Caution: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

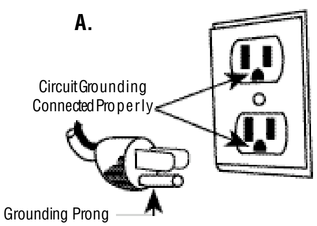
Note: Use of an adapter is not permitted in Canada and Europe.

220-240 volt “GS Safety-Approved” units are supplied with a molded European grounding-type plug (CEE 7/7), for use in Europe.

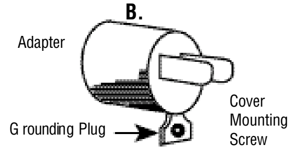
220-240 volt “Standard” units are supplied without a plug, and an appropriate one must be installed by user in accordance with local electrical codes observing the following cordset conductor color coding:

Green/Yellow: Earth Ground • Blue: Neutral • Brown: Live
Note: User installed cordset plugs are not permitted in Europe.

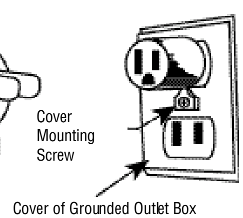
A.



B.



C.



Betrieb

1. Stellen Sie vor dem Beginn sicher, daß das Anschlußkabel nicht eingesteckt ist und daß sich der Schalter in der AUS (0) Position befindet.
2. Setzen Sie den Behälteraufbau so auf den Motorsockel auf, daß er festsitzt und nicht nach einer Seite geneigt ist.
3. Stellen Sie sicher, daß sich der Schalter noch in der AUS (0) Position befindet und stecken Sie dann das Anschlußkabel in eine nahegelegene Steckdose.
4. Geben Sie die Zutaten in den Behälter und decken ihn zu. Flüssigkeiten sind stets zuerst einzufüllen, außer wenn das Rezept eine andere Reihenfolge angibt. Nicht über die Füllmarke MAX auffullen.

   Zum kontinuierlichen Betrieb stellen Sie den Schalter auf NIEDRIGE (1), MITTLERE (2) oder HOHE (3) Geschwindigkeit. Zum Kurzbetrieb drücken Sie den PULS ("PULS") Knopf. Der Motor läuft in HOHER (3) Geschwindigkeit, bis der Knopf wieder losgelassen wird.
5. Halten Sie den Behälter beim Beginn und während des Mixens stets mit einer Hand fest. Betreiben Sie das Gerät nie ohne ordnungsgemäß aufgesetzten Behälterdeckel.

   STELLEN SIE DEN SCHALTER NACH BEENDIGUNG DES MIXENS IN DIE AUS (0) POSITION.

   ZUR BEACHTUNG: Bei Mixern mit Schaltuhr drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeit, ehe Sie den Motor starten. Wenn die Zeiteinstellung weniger als 20 Sekunden beträgt, drehen Sie den Knopf über "20" hinaus und dann zurück zur gewünschten Zeit. Wenn der Schalter auf die gewünschte Geschwindigkeit eingestellt wird, läuft der Motor. Der Motor schaltet am Ende der eingestellten Zeit automatisch ab.
6. Lassen Sie den Motor völlig zum Stillstand kommen, ehe Sie den Behälter abnehmen. Setzen Sie den Behälter nie auf den Motorsockel auf oder nehmen Sie ihn ab, während der Motor läuft.
7. Nehmen Sie den Behälter vom Motorsockel ab und entleeren ihn.
8. Waschen und trocknen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch.
9. Bei längerem Betrieb wird das Tragen eines Gehörschutzes empfohlen.
10. Nicht mit dem Wasserstrahl reinigen und nur, wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben säubernl.

    Um eine längstmögliche Nutzungsdauer zu erreichen, sind die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu befolgen:

- Behälterlager, Antriebswelle und Wellendichtungen dürfen nicht geschmiert werden. Diese Teile wurden im Werk geschmiert und abgedichtet und bedürfen keiner weiteren Schmierung.
- Die Menge des zu verarbeitenden Füllgutes ist auf weniger als das ganze 4-Liter Füllvolumen zu reduzieren, wenn mit extrem dickflüssigem oder faserigem Material gearbeitet wird.
- Bei der Reinigung der Außenseite des Behälters ist dieser in einer aufrechten, normalen Position zu halten, um zu verhindern, daß Flüssigkeiten durch die Unterseite in das Lager laufen.

Anleitungen zum heißen Mixen - Wichtig!

Um die Möglichkeit zu verringern, beim Mixen heißen Füllgutes verbrüht zu werden, müssen die folgenden Vorsichtsmaßnahmen und Verfahren beachtet werden:

Füllgut mit einer Temperatur von 38°C (100°F) oder höher gilt als heiß.

Wenn Sie den Standard-Behälterdeckel benutzen, der ursprünglich mit Ihrem Mixer geliefert wurde, begrenzen Sie die Menge des zu verarbeitenden Füllgutes auf einen (1) Liter und entfernen Sie den Stöpsel im Deckel vollständig, ehe Sie den Mixer einschalten. Dies erlaubt den Abzug der sich schnell erhitzenden und ausdehnenden Luft im Behälter, wenn der Mixer läuft.

Beginnen Sie stets mit der niedrigsten Geschwindigkeit und schalten Sie dann bis zur gewünschten hoch.

Stehen Sie nie direkt über dem Mixer, wenn er eingeschaltet wird oder während er läuft.

Die Überwachung des Zustands, in dem sich die Dichtung des Behälterdeckels und die Verschlußklammern befinden, ist unerläßlich. Ersetzen Sie diese Teile, wenn sie abgenutzt oder lose oder sonstwie beschädigt sind.

Anmerkung: Als besonderes Zubehör ist ein Heißmixdeckel erhältlich, der die sichere Verarbeitung größerer Mengen gestattet. Bestellung: Vier-Liter Heißmixdeckel, Katalog Nr. CBL-10.

Wenn Sie den besonderen Heißmixdeckel verwenden, befolgen Sie bitte die mit dem Deckel gelieferten Anleitungen.

EHE SIE HEISSES FÜLLGUT VERARBEITEN, LESEN SIE BITTE NOCH EINMAL ALLE PUNKTE IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG DURCH.

Technische Angaben

- ❍ Füllvolumen: 4 Liter Arbeitsvolumen
- ❍ Schalterstellungen: (3 Geschwindigkeiten)
  AUS (0) NIEDRIG (1) MITTEL (2) HOCH (3) PULSIEREND (PULS)
- ❍ Umdrehungen je Minute: 15.800 18.000 20.800 20.800
  (ohne Füllgut - etwa)
- ❍ Nennleistung: 120 V - 60 Hz - Einphasen-Wechselstrom (~) - 15 A
  220-240 V - 50-60 Hz - Einphasen-Wechselstrom (~) - 1500 W
- ❍ Sockel: Druckguß - grau beschichtet
- ❍ Behälter: Rostfreier Stahl mit Messern aus rostfreiem Stahl - durchsichtiger, mit Verschlußklammern versehener PC-Deckel mit Dichtring und Stöpsel.
- ❍ Lager: Hochleistungsgleitlager
- ❍ Netzkabel: 2,44 m - Dreiadriges geerdetes Kabel mit Zugentlastung im Sockel
- ❍ Gesamthöhe: 66 cm
- ❍ Gewicht: 15,4 kg (34 Pfund) netto, Versandgewicht 17,2 kg (38 Pfund)
- ❍ UL, NSF, CSA registriert (NUR 120 V)
- ❍ Schaltuhr: Einige Modelle haben eine Schaltuhr, die von 1 - 120 Sekunden automatisches Mixen eingestellt werden kann.
- ❍ Kurzzeitbatrieb: 3 min AN / 1 min AUS

ANLEITUNG ZUR ERDUNG DES ANSCHLUSSKABELS

Dieses Gerät ist zu Ihrem Schutz mit einem dreiadrigen Kabelsatz ausgestattet.

120 V Geräte werden mit einem geformten Dreistift-Erdungsstecker (NEMA 5-15P) geliefert und sollten in Verbindung mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen, geerdeten Steckdose, wie in Abbildung A gezeigt, verwendet werden.

Wenn eine geerdete Steckdose nicht zur Verfügung steht, kann ein Adapter, wie in Abbildung B gezeigt, verwendet werden, um eine Zweiloch-Steckdose mit einem Dreistift-Stecker, außer in Kanada und Europa, zu verwenden.

Wie Abbildung C zeigt, muß der Adapter geerdet werden, indem sein Erdungsansatz unter der Schraube der Steckdosenabdeckung befestigt wird.

Vorsicht: Vor Verwendung des Adapters muß sichergestellt werden, daß die Schraube der Steckdosenabdeckung ordnungsgemäß geerdet ist. Im Zweifelsfall sollte ein geprüfter Elektriker zugezogen werden. Verwenden Sie niemals einen Adapter, wenn er nicht ordnungsgemäß geerdet ist.

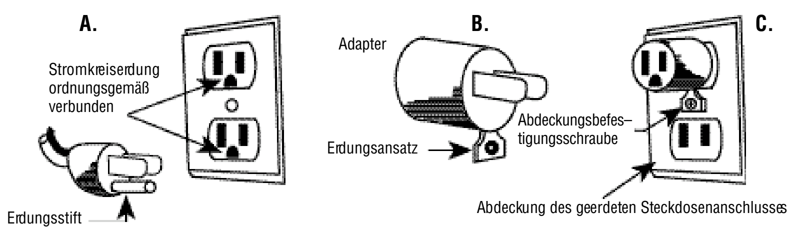
Zur Beachtung: In Kanada und Europa ist die Verwendung eines Adapters nicht gestattet.

220-240 V “GS Sicherheitsgeprüfte” Geräte werden mit einem geformten europäischen Erdungsstecker (CEE 7/7) zur Verwendung in Europa geliefert.

220-240 V “Standard” Geräte werden ohne Stecker geliefert und ein passender Stecker muß vom Benutzer entsprechend den örtlichen Vorschriften über elektrische Installationen installiert werden, wobei die folgende Farbkennzeichnung des Kabelsatzes zu beachten ist:

Grün/Gelb: Erdung • Blau: Neutral • Braun: Stromführend

Zur Beachtung: Vom Benutzer installierte Kabelsatzstecker sind in Europa nicht erlaubt.



Operation

1. Before starting, make sure that the blender cord is unplugged and that the switch is set to the OFF (0) position.
2. Place container assembly on motor base so that it is firmly seated and not tilted to one side.
3. Be sure the switch is still in the OFF (0) position, and plug the power cord into a convenient outlet.
4. Put ingredients into container and cover it. Always add liquid ingredients first, unless otherwise specified in recipe. Do not fill above MAX line.
   For continuous operation, set switch to the LOW (1), MED (2), or HIGH (3) speed position. For momentary operation, push the PULSE (“PULS”) button; motor will run on HIGH (3) speed until the PULSE (“PULS”) button is released.
5. Always hold container with one hand when starting, and while blending. Never operate without jar lid in place.
   WHEN FINISHED BLENDING, SET SWITCH TO OFF (0) POSITION.
   NOTE: For blenders with timers, turn the timer control knob clockwise to the desired time setting before starting the motor. If time setting is less than 20 seconds, turn knob past “20”, then back to desired setting.
   When switch is set to the desired speed, motor will run. Motor will automatically stop at the end of the set time.
6. Allow motor to come to a complete stop before removing container. Never place the container on the motor base or remove it from the motor base while the motor is running.
7. Remove the container from the motor base and empty the contents.
8. Wash and dry container after each use.
9. **Not For Waterjet Cleaning.**
10. The use of ear protection is recommended during extended operating periods.

To realize maximum service life, observe the following precautions:

- Do not lubricate container bearing, drive shaft, or shaft seals. These parts are lubricated and sealed at the factory and do not require any further lubrication.
- Reduce amounts of material processed to less than the full 4 litre capacity when working with extremely viscous or fibrous materials.
- When cleaning exterior of container, keep it in an upright normal operating position to prevent liquids from running into bearing through its bottom end.

Hot Blending Instructions: Important!

To minimize the possibility of scalding when blending hot materials, the following precautions and procedures must be observed:
Hot materials are those which are 100˚F (38˚C) or hotter.
If you are using the standard container lid that originally came with your blender, limit the amount of material processed to one (1) litre and completely remove the stopper in the lid before turning on blender. This will allow venting of the rapidly heated and expanding air present inside container when blender is running.
Always start blending on lowest speed setting, then progress to desired speed.
Never stand directly over blender when it is being started or while it is running.
Constant monitoring of the condition of the container lid gasket and the container lid clamps is mandatory. Replace these parts if they become worn or loose, or are damaged in any way.
Note: A special accessory Hot Blending lid assembly is available which allows safe processing of larger loads. Order: One-Gallon Hot Blending Lid, Catalog No. CBL-10. If you are using the special accessory Hot Blending Lid, follow the instructions packed with the lid.
BEFORE PROCEEDING WITH HOT BLENDING, PLEASE REREAD ALL INSTRUCTIONS IN THIS OPERATING MANUAL.

Maintenance

Motor - Not For Waterjet Cleaning

The Waring Commercial Blender ball bearing motor requires no greasing or oiling. Sealed-in lubrication provides smooth unit operation.

Container - The stainless steel container can be sterilized without injury to the bearing.

Depending on the operating conditions, service life of the main components of the container blade assembly, socket head shaft and shaft seals is 80 to 100 hours actual running time.

When any one of these main components has worn to the extent that replacement is required, it is likely that the other components will need to be replaced also. It is therefore recommended that container blade assemblies be replaced as a unit.

Die-cast lock nut must be tightened securely (65-70 footpounds torque) when reassembling container.

Power Supply Cord - The power supply cord should not be replaced by the end user. The power supply cord should only be replaced by the manufacturer's authorized importer (or, in the United States and Canada, by an authorized service center).

Note: All parts require constant monitoring for conditions requiring replacement. For assistance, contact your nearest Service Center.

Limited One Year Warranty

Waring warrants every new Waring Commercial Blender to be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive semiliquids, providing it has not been subject to loads in excess of the indicated rating. In addition, the motor in this appliance has a full three year warranty.

Under this warranty, the Waring Commercial Division will repair or replace any part which, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to the Waring Service Center at P.O. Box 3201, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, or any Factory Approved Service Center.

This warranty does not: a) apply to any product which has become worn, defective, damaged or broken due to use or due to repairs or servicing by other than the Waring Service Center or a Factory Approved Service Center or due to abuse, misuse, overloading or tampering; or b) cover incidental or consequential damages of any kind.

The one year warranty is applicable only to appliances used in the United States or Canada; this supersedes all other express product warranty or warranty statements. For Waring products sold outside of the U.S. and Canada, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations.

Warning: This warranty is void if appliance is used on Direct Current (D.C.)

Service

Should service on this product in USA or Canada be required at any time, call or write to:
Waring Service Center, P.O. Box 3201, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790
Tel. 1-800-492-7464 • FAX (860) 496-9017
or
Nearest Authorized Service Center

Replacement parts for Waring "Out of Warranty" repairs are obtainable at the above address.

Note: If your application involves the processing of biologically active materials, any items returned for service must be sterilized before being shipped. Such items must be clearly identified as having been sterilized both by a tag on the item itself and by a statement in the accompanying correspondence. Waring will not accept delivery of any returns unless they are so identified.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Beim Umgang mit elektrischen Geräten sind stets grundlegende Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten, hierin eingeschlossen die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

1. **LESEN SIE DIE GESAMTE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG.**
2. Zum Schutz vor Elektroschocks den Mixersockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Sorgfältige Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe verwendet wird.
4. Der Stecker ist zu ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, vor dem Aufsetzen oder Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen.
5. Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.
6. Elektrogeräte, deren Anschlußkabel oder Stecker beschädigt sind oder die fehlerhaft arbeiten, fallen gelassen wurden oder sonstwie beschädigt sind, sind nicht in Betrieb zu nehmen. Das Gerät ist der nächsten autorisierten Kundendienststelle zur Überprüfung, Reparatur oder korrekten elektrischen oder mechanischen Einstellung zu übergeben.
7. Die Verwendung von Aufsätzen, einschließlich Einkochgläsern, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann gefährlich sein.
8. Nicht im Freien benutzen.
9. Das Anschlußkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen lassen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
10. Mit Händen und Utensilien während des Mixens nicht in den Behälter reichen, um eventuelle schwere Körperverletzung und/oder Beschädigung des Mixers zu vermeiden. Ein Gummischaber darf nur dann verwendet werden, wenn der Mixer nicht läuft.
11. Die Messer sind scharf. Sie sind mit Vorsicht zu handhaben.
12. Den Mixer stets mit geschlossenem Deckel betreiben.
13. Beim Mixen heißer Flüssigkeiten ist der Stöpsel im Deckel vollkommen zu entfernen, ehe der Mixer eingeschaltet wird. Siehe Anleitungen zum heißen Mixen.

ANLEITUNG BITTE GUT AUFBEWAHREN

ARBEITSWEISE DES STROMUNTERBRECHERS

Auf der Unterseite des Motorsockels einiger Modelle befindet sich ein kleiner Plastikknopf.

Das ist der Rückstellknopf für den Stromunterbrecher, der den Motor im Falle einer Überlastung vor Überhitzung schützt.

Wenn eine Überlastung eintritt, schaltet der Stromunterbrecher den Motor ab und läßt den Knopf aus seiner normalen Position leicht herausragen.

Um den Stromunterbrecher zurückzustellen und die Arbeit wieder aufzunehmen, sind folgende Schritte auszuführen:

1) STELLEN SIE DEN SCHALTER AUF AUS (O).
2) ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE.
3) STELLEN SIE DEN GRUND FÜR DIE ÜBERLASTUNG FEST UND BESEITIGEN SIE DIE URSACHE (Z.B. VERMINDERN SIE DIE MENGE DES MIXGUTES).
4) DRÜCKEN SIE DEN RÜCKSTELLKNOPF IN SEINE NORMALE POSITION ZURÜCK.
5) STECKEN SIE DEN STECKER WIEDER IN DIE STECKDOSE.
6) NEHMEN SIE DEN BETRIEB WIEDER AUF.

Entretien

Moteur - Non destiné au nettoyage à jet d'eau.
Le moteur à roulement à billes du mixer Waring Commercial ne requiert aucun graissage ni lubrification. Une lubrification à vie permet un fonctionnement sans problème.
Récipient - Le récipient en acier inoxydable peut être stérilisé sans nuire au palier.
Selon les conditions d'utilisation, la durée de vie des principaux éléments du système de couteaux, de l'arbre à tête hexagonale et des joints d'étanchéité de l'arbre, est de 80 à 100 heures de fonctionnement.
Lorsqu'un de ces éléments est usé au point d'avoir besoin d'être remplacé, il est probable que les autres éléments ont également besoin d'être remplacés. Aussi, il est recommandé de remplacer intégralement tous les éléments du système de couteaux.
Lors du remontage du récipient, le contre-écrou en acier moulé doit être correctement serré (couple de 88 à 95 m.N [65-70 ft.lbs]).
Cordon électrique - L'utilisateur ne doit pas remplacer le cordon électrique.
Seul l'importateur agréé par le fabricant (ou, aux Etats-Unis et au Canada, un centre de réparation agréé) peut remplacer le cordon électrique.
Si vous avez d'autres questions ou si vous avez besoin de faire réparer votre appareil, veuillez contacter l'importateur agréé par le fabricant (ou, aux Etats-Unis et au Canada, un centre de réparation agréé).
Remarque : Il faut constamment vérifier l'état de toutes les pièces afin de déterminer si un remplacement est nécessaire. Si vous avez besoin d'aide, veuillez contacter votre centre de réparation le plus proche.

Garantie Limitée D'un An

Waring garantit chaque nouveau mixer Waring Commercial contre tout défaut matériel et de fabrication pour une période de un an à partir de la date d'achat lorsque l'appareil est utilisé avec des produits alimentaires, des liquides non abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant la spécification indiquée. De plus, le moteur de cet appareil est sous garantie totale pendant trois ans.
Dans le cadre de cette garantie, la Waring Commercial Division réparera ou remplacera toute pièce qui, après que nous l'aurons examinée, révèle un défaut matériel ou de fabrication, à condition que le produit soit expédié en port payé à la Waring Service Center à P.O. Box 3201, 314 Ella T. Grasso Ave.,Torrington, CT 06790, ou tout autre centre de réparation agréé.
Cette garantie : a) ne s'applique pas à un produit qui est devenu usé, défectueux, abîmé ou cassé à la suite d'un usage normal ou à cause de réparations ou d'un entretien effectué par quelqu'un d'autre que la Waring Service Center ou un centre de réparation agréé, ou à la suite d'excès, d'une mauvaise utilisation, d'une surcharge ou d'un démontage; ou b) ne couvre aucun dommage spécial ou forfuit pour manque à cette garantie ou tout autre garantie explicite ou implicite que ce soit.
Cette garantie de un an ne s'applique qu'aux appareils utilisés aux Etats-Unis et au Canada; ceci annule et remplace toutes les autres garanties écrites ou déclarations de garantie précédentes. La garantie des produits Waring vendus en dehors des Etats-Unis et du Canada est la responsabilité de l'importateur ou du revendeur local. Cette garantie peut varier selon les réglementations locales.
Avertissement : - Cette garantie est annulée si l'appareil a été utilisé sur du courant continu (C.C.).

Réparations

Si jamais cet appareil a besoin d'être réparé aux Etats-Unis ou au Canada, appelez ou écrivez au :
Waring Service Center, P.O. Box 3201, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790
Tél : 1-800-492-7464 • Télécopie : (860) 496-9017
ou
Le centre de réparations agréé le plus proche
Les pièces détachées pour les réparations « hors garantie » sont disponibles à l'adresse ci-dessus.
Remarque : Si votre application comporte le traitement de matériaux biologiquement actifs, toute pièce renvoyée pour réparation doit être stérilisée avant d'être expédiée. Une telle pièce doit être clairement identifiée, comme quoi elle a été stérilisée, par une étiquette ainsi que par une déclaration jointe aux documents expédiés. Waring refusera de recevoir toute pièce renvoyée qui n'a pas été identifiée de cette manière.

IMPORTANTES MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Al usarse aparatos electrodomésticos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para protección contra el riesgo de shock eléctrico, no sumerja el aparato en agua u otro líquido.
3. Supervise estrechamente el uso de un aparato eléctrico por los niños o cerca de ellos.
4. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado ni después de un malfuncionamiento, caída o daño de cualquier naturaleza del equipo. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios, incluso frascos de enlatar, no recomendados o vendidos por el fabricante puede ocasionar peligros.
8. No use este aparato a la intemperie.
9. No deje que el cordón cuelgue por el borde de una mesa o mostrador, ni que toque una superficie caliente.
10. Mantenga las manos y los utensilios alejados del recipiente mientras está licuando para evitar la posibilidad de lesión personal grave y/o daños a la licuadora. Podrá usarse una espátula de goma, pero sólo cuando la licuadora no esté en operación.
11. Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado.
12. La tapa siempre debe estar instalada cuando la licuadora está en operación.
13. Para procesar líquidos calientes, quite completamente el tapón de la tapa antes de encender la licuadora. Véanse las instrucciones para procesamiento de líquidos calientes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OPERACIÓN DEL INTERRUPTOR

Encontrará un pequeño botón plástico en la parte inferior de la base del motor de algunos modelos. Este botón es el reajuste de un interruptor que impide el sobrecalentamiento del motor en caso de sobrecarga.

En caso de que ocurra una sobrecarga, el interruptor apagará el motor y hará que el botón sobresalga ligeramente de su posición normal.

Para reajustar el interruptor y reanudar la operación del equipo, haga lo siguiente:

1) PONGA EL INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN EN SU POSICIÓN DE APAGADO.
2) DESENCHUFE EL CORDÓN ELÉCTRICO DEL TOMACORRIENTE.
3) DETERMINE LA CAUSA DE LA SOBRECARGA Y ELÍMINELA. (POR EJEMPLO: REDUZCA LA CANTIDAD DE MATERIAL PROCESADO).
4) OPRIMA EL BOTÓN DE REAJUSTE A SU POSICIÓN NORMAL.
5) ENCHUFE EL CORDÓN ELÉCTRICO EN EL TOMACORRIENTE.
6) REANUDE LA OPERACIÓN NORMAL.

Especificaciones

- ❍ Capacidad: Capacidad de servicio de 4 litros
- ❍ Ajuste de conmutador: (3 velocidades)
  APAGADO (0) BAJO (1) MEDIANO (2) ALTO (3) IMPULSO (PULS)
- ❍ Revoluciones por minuto 15.800 18.000 20.800 20.800
  (operación libre, aproximadas)
- ❍ Clasificación nominal: 120 voltios - 60 HZ monofásica, CA (~) - 15,0 amperios.
  220-240 voltios - 50-60 HZ, monofásica CA (~) - 1500 vatios.
- ❍ Base: Fundición troquelada, recubrimiento gris.
- ❍ Recipiente: Acero inoxidable con cuchillas de acero inoxidable - tapa enganchable de policarbonato transparente con empaquetadura y tapón.
- ❍ Cojinete: Cojinete de bolas de alto rendimiento.
- ❍ Cordón eléctrico: Cordón eléctrico de tierra de tres conductores con anclaje de base, 7 pies (2,44 m) de largo
- ❍ Altura total: 26 pulgadas (66 cm)
- ❍ Peso: 34 libras (15,4 kg) neto - Peso de embarque: 38 libras (17,2 kg)
- ❍ Clasificación UL, NSF, CSA (120 voltios SOLAMENTE)
- ❍ Cronómetro: Algunos modelos tienen un cronómetro ajustable entre 1 y 120 segundos para procesamiento automático.
- ❍ Ciclo de operación 3 min. ENCENDIDO (ON) / 1 min. APAGADO (OFF)

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato está dotado de un cordón de tres conductores.

Las unidades de 120 voltios se suministran con un enchufe de puesta a tierra moldeado de tres clavijas (NEMA 5-15P) y deberán usarse en combinación con un tomacorriente de puesta a tierra debidamente conectado según se muestra en la Figura A.

En caso de que no haya un tomacorriente de puesta a tierra disponible, podrá obtenerse un adaptador, según se muestra en la Figura B, para usar en un tomacorriente de pared de dos ranuras con un enchufe de tres clavijas, excepto en Canadá y Europa.

Según se muestra en la Figura C, el adaptador deberá ponerse a tierra sujetando la orejeta de tierra debajo del tornillo de la placa del tomacorriente.

Precaución: Antes de usar un adaptador, cerciórese de que el tornillo de la placa del tomacorriente esté debidamente conectado a tierra. En caso de duda, consulte con un electricista licenciado. Nunca use un adaptador salvo que se haya cerciorado de que está debidamente puesto a tierra.

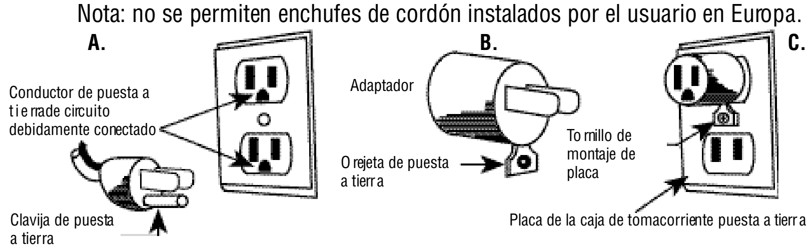
Nota: No se permite el uso de un adaptador en Canadá y Europa.

Las unidades de 220-240 voltios con la leyenda “Aprobación de Seguridad GS” se suministran con un enchufe de puesta a tierra moldeado de tipo europeo (CEE 7/7) para uso en Europa.

Las unidades “estándar” de 220-240 voltios se suministran sin enchufe y el usuario deberá instalar un enchufe apropiado de acuerdo con los códigos eléctricos locales, según la codificación por colores de conductores del cordón indicada a continuación:

Verde/amarillo: Tierra • Azul: Neutral • Marrón: Con corriente

Nota: no se permiten enchufes de cordón instalados por el usuario en Europa.



Fonctionnement

1. Avant la mise en marche, assurez-vous que le cordon du mixer soit débranché et que l'interrupteur occupe la position ARRÊT (O).
2. Disposez le récipient sur la base moteur de façon à ce qu’il soit fermement engagé et non incliné.
3. Assurez-vous que l'interrupteur occupe toujours la position ARRÊT (O), et branchez le cordon électrique sur une prise.
4. Versez les ingrédients dans le récipient et recouvrez-le. Ajoutez toujours les ingrédients liquides en premier, sauf indication contraire dans la recette. Ne pas remplir au-delà de la ligne max.
   Pour un usage continu, mettez l'interrupteur en position LENT (1), MOYEN (2) ou RAPIDE (3). Pour un usage momentané, appuyez sur le bouton IMPULSION (« PULS ») ; le moteur tournera à la vitesse RAPIDE (3) jusqu’à ce que vous relâchiez le bouton IMPULSION (« PULS »).
5. Tenez toujours le récipient d’une main lors de la mise en marche et au cours du mélange. N'utilisez jamais l'appareil sans que le couvercle soit en place.
   UNE FOIS LE MÉLANGE TERMINÉ, METTEZ L'INTERRUPTEUR SUR LA POSITION ARRÊT (O).
   REMARQUE : Sur les mixers équipés d’une minuterie, tournez le bouton de celle-ci dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’au réglage de temps désiré avant de mettre le moteur en marche. Si le réglage désiré est inférieur à 20 secondes, tournez le bouton au-delà de « 20 », puis revenez au réglage souhaité.
   Lorsque l’interrupteur est amené à la position correspondant à la vitesse désirée, le moteur démarre, puis s'arrête automatiquement à la fin du délai réglé.
6. Laissez le moteur s'arrêter complètement avant d'enlever le récipient. N’essayez jamais de disposer le récipient sur la base moteur ou de l’en retirer pendant que le moteur tourne.
7. Retirez le récipient de la base moteur et videz-le de son contenu.
8. Lavez et séchez le récipient après chaque emploi.
9. En cas d’utilisation prolongée, il est recommandé d’utiliser une protection antibruit.
10. Non destiné au nettoyage à jet d’eau.

Pour maximiser la durée de vie de votre machine, observez les précautions suivantes :

- Ne lubrifiez pas le carter du palier, l’arbre d’entraînement ni les joints d’étanchéité de l’arbre. Ces pièces ont été lubrifiées et scellées en usine et sont lubrifiées à vie.
- Réduisez la quantité de matériaux à mélanger en dessous de la capacité nominale de 4 litres lorsqu’il s’agit de matériaux extrêmement visqueux ou fibreux.
- Lorsque vous nettoyez l’extérieur du récipient, gardez celui-ci en position verticale afin d’empêcher toute infiltration de liquide dans le palier par le fond.

Instructions de mélange à chaud - Important!

Afin de minimiser les risques de brûlure lors du mélange de matériaux chauds, suivez les procédures décrites ci-dessous et observez les précautions suivantes :

Les matériaux chauds sont ceux dont la température dépasse 38°C.

Si vous vous servez du couvercle fourni d’origine avec votre mixer, limitez la quantité de matériau à traiter à un (1) litre et enlevez complètement le bouchon du couvercle avant de mettre le mixer en marche. Cela permettra l’évacuation de l’air chaud en expansion qui se trouve dans le récipient lorsque le mixer est en marche.

Commencez toujours par mélanger à la vitesse la plus basse, puis augmentez-la progressivement jusqu’à ce que vous atteigniez la vitesse désirée.

Ne vous placez jamais directement au-dessus du mixer lors du démarrage ou lorsqu’il est en marche.

Il est très important de vérifier constamment l’état du joint d’étanchéité et des pinces du couvercle. Remplacez immédiatement ces pièces si elles deviennent usées ou lâches, ou si elles sont endommagées de quelque manière que ce soit.

Remarque : Un système accessoire de couvercle pour mélange à chaud est disponible pour vous permettre de traiter des quantités plus importantes de matériaux en toute sécurité. Commandez un « couvercle pour mélange à chaud 4 litres » [One-Gallon Hot Blending Lid], nº de référence CBL-10.

Si vous vous servez du couvercle pour mélange à chaud, suivez les instructions fournies avec le couvercle.

AVANT D’EFFECTUER UN MÉLANGE À CHAUD, LISEZ DE NOUVEAU TOUTES LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.

Spécifications

- ❍ Capacité : 4 litres Capacité maximale.
- ❍ Positions du sélecteur : (3 vitesses)
  ARRÊT (O) LENT (1) MOYEN (2) RAPIDE (3) IMPULSION (PULS)
- ❍ Révolutions par minute : 15 800 18 000 20 800 20 800
  (à vide - approximativement)
- ❍ Spécifications électriques : 120 volts - 60 Hz - monophasé alternatif (~) - 15,0 A.
  220-240 volts - 50-60 Hz - monophasé alternatif (~) 1500 W.
- ❍ Base : En acier moulé - revêtement gris.
- ❍ Récipient : Acier inoxydable avec couteaux en acier inoxydable - couvercle en polycarbonate transparent et fixation par pinces, muni d'un joint d'étanchéité et d'un bouchon.
- ❍ Palier : Roulement à billes à haute performance.
- ❍ Cordon électrique : 2,44 m - cordon à trois conducteurs avec mise à la terre et manchon renforcé à l'extrémité base.
- ❍ Hauteur hors-tout : 66 cm.
- ❍ Poids : 15,4 kg net - 17,2 kg brut.
- ❍ Agréé UL, NSF, CSA (120 volts UNIQUEMENT).
- ❍ Minuterie : Certains modèles sont équipés d'une minuterie ajustable de 1 à 120 secondes permettant le mélange automatique.
- ❍ Cycle de fonctionnement: 3 min. en marche (ON) / 1 min. à l'arrêt (OFF)

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil est muni d'un cordon à trois conducteurs pour votre protection.

Les appareils 120V sont munis d'une fiche moulée à trois broches avec mise à la terre (NEMA 5-15P) et ils doivent être branchés dans une prise correctement reliée à la terre comme l'indique la figure A.

Si vous ne disposez pas d'une prise avec mise à la terre, servez-vous d'un adaptateur, comme celui de la figure B, qui vous permettra de brancher une fiche à trois broches dans une prise à deux fentes, sauf au Canada et en Europe.

L'adaptateur doit être mis à la terre en fixant la languette de masse à la vis du couvercle de la prise (voir figure C).

Attention : Avant d'utiliser un adaptateur, il faut s'assurer que la vis du couvercle de la prise est correctement reliée à la terre. En cas de doute, consultez un électricien qualifié. N'utilisez jamais un adaptateur sans savoir s'il sera correctement mis à la terre.

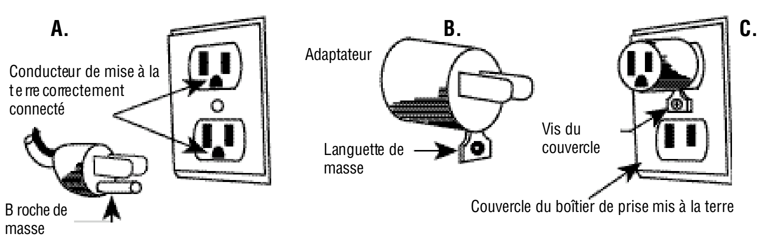
Remarque : Il est interdit d'utiliser un adaptateur au Canada et en Europe.

Les appareils 220-240V marqués « GS Safety-Approved », destinés au marché européen, sont munis d'une fiche moulée avec mise à la terre de type européen (CEE 7/7).

Les appareils 220-240V « standards » n'ont pas de fiche, et il revient à l'utilisateur d'en installer une qui soit conforme aux réglementations électriques locales en suivant le code couleur de fils suivant :

Vert/jaune : Terre • Bleu : Neutre • Marron : Phase

Remarque : En Europe, il est interdit d'installer soi-même les fiches électriques.



Operación

1. Antes de empezar, cerciórese de que el cordón eléctrico de la licuadora esté desenchufado y que el conmutador se encuentre en la posición APAGADA (0).
2. Coloque el conjunto de recipiente sobre la base del motor para que se asiente firmemente y no esté inclinado hacia un lado.
3. Cerciórese de que el conmutador todavía se encuentre en la posición APAGADO (0) y enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente conveniente.
4. Coloque los ingredientes dentro del recipiente y tápelo. Siempre añada los ingredientes líquidos primero, salvo que se especifique de otra manera en la receta. No se debe llenar por encima de la línea MÁXIMA (MAX).

   Para operación continua, pase el conmutador a la posición de velocidad BAJA (1), MEDIANA (2) o ALTA (3). Para operación momentánea, oprima el botón de PULSO ("PULS"); el motor operará a velocidad ALTA (3) hasta que se suelte el botón de PULSO ("PULS").
5. Siempre agarre el recipiente con una mano para encender la licuadora y procesar. Nunca opere la licuadora sin la tapa del recipiente en posición.

   CUANDO HAYA TERMINADO DE PROCESAR, PONGA EL CONMUTADOR EN LA POSICIÓN APAGADO (0)

   NOTA: Para las licuadoras con cronómetros, gire la perilla de control de tiempo hacia la derecha hasta el tiempo deseado antes de encender el motor. Si el tiempo deseado es inferior a 20 segundos, gire la perilla después de "20" y luego póngala en el ajuste deseado. Cuando el conmutador esté ajustado en la velocidad deseada, el motor operará. El motor se detendrá automáticamente al final del tiempo fijado.
6. Deje que el motor se detenga completamente antes de quitar el recipiente. Nunca coloque ni quite el recipiente de la base del motor cuando el motor está en operación.
7. Quite el recipiente de la base del motor y vacíe el contenido.
8. Lave y seque el recipiente después de cada uso.
9. **No se debe lavar a chorro.**
10. Se recomienda usar protección de los oídos durante períodos de operación prolongados.

Para una vida de servicio máxima, observe las siguientes precauciones:

- No lubrique el cojinete del recipiente, el eje impulsor ni los sellos de eje. Estas piezas están lubricadas y selladas en fábrica y no requieren lubricación ulterior.
- Reduzca las cantidades de material procesado a menos de la capacidad completa de 4 litros para trabajar con materiales altamente viscosos o fibrosos.
- Para limpiar el exterior del recipiente, manténgalo en la posición vertical de operación normal para impedir que los líquidos penetren en el cojinete por el fondo.

Instrucciones para procesar materiales calientes ¡Importante!

Para reducir al mínimo la posibilidad de quemaduras durante el procesamiento de materiales calientes, deberán observarse los siguientes procedimientos y precauciones:

Los materiales a una temperatura de 100˚F (38˚C) o más se consideran materiales calientes.

Si usa la tapa de recipiente estándar entregada originalmente con su licuadora, limite la cantidad de material procesado a un (1) litro y quite totalmente el tapón de la tapa antes de encender la licuadora. Esto permite la purga del aire rápidamente calentado y en expansión dentro del recipiente durante la operación de la licuadora.

Siempre deberá comenzar el procesamiento en el ajuste de velocidad más baja y aumentar hasta la velocidad deseada.

Nunca debe pararse mirando directamente arriba de la licuadora cuando se enciende o durante la operación.

Es imprescindible monitorear constantemente la condición de la empaquetadura y las abrazaderas de enganche de la tapa del recipiente. Reemplace estas piezas si están desgastadas o sueltas, o en caso de que hayan sufrido algún daño.

Nota: Se ofrece un accesorio especial de tapa de licuado de materiales calientes que permite el procesamiento sin peligro de cargas mayores. Pida: Tapa de licuado de materiales calientes de un galón, Nº de catálogo CBL-10.

Si usa la tapa especial de licuado de materiales calientes, siga las instrucciones adjuntas a la tapa.

ANTES DE PROCESAR MATERIALES CALIENTES, SÍRVASE LEER DE NUEVO TODAS LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

Mantenimiento

Motor - No se debe lavar a chorro.

El motor de cojinete de bolas de la licuadora Waring Commercial no requiere engrasado ni lubricación con aceite. La lubricación incorporada sellada ofrece una operación sin problemas de la unidad.

Recipiente - El recipiente de acero inoxidable puede esterilizarse sin menoscabo del cojinete.

Dependiendo de las condiciones de operación, la vida de servicio de los componentes principales del conjunto de cuchillas del recipiente, el eje de cabeza hueca y los sellos de eje es de 80 a 100 horas de tiempo real de operación.

Cuando cualquiera de estos componentes principales se haya desgastado al grado de que se requiera su reemplazo, es probable que también hay que reemplazar los demás componentes. Por lo tanto, se recomienda que se reemplace el conjunto de cuchillas del recipiente como unidad.

Para rearmar el recipiente, la contratuerca troquelada deberá apretarse firmemente (65-70 libras/pie de torsión).

Cordón eléctrico - El cordón eléctrico no deberá ser reemplazado por el usuario final.

El cordón eléctrico sólo debe ser reemplazado por el importador autorizado del fabricante (o, en Estados Unidos y Canadá, por un centro de servicio autorizado).

Para reparaciones u otras preguntas, sírvase comunicarse con el importador autorizado del fabricante (o, en Estados Unidos y Canadá, con un centro de servicio autorizado).

Nota: Monitoree constantemente todas las piezas para detectar condiciones que exigen el reemplazo. Para ayuda, comuníquese con su Centro de Servicio más cercano.

1 Año de Garantía

Waring garantiza que cada licuadora Waring Commercial nueva está libre de defectos de materiales y hechura durante un período de un año a partir de la fecha de compra, cuando se use con alimentos, líquidos no abrasivos (que no sean detergentes) y semilíquidos no abrasivos, siempre que no se haya sometido a cargas en exceso de la clasificación nominal indicada. Adicionalmente, el motor de este aparato tiene una garantía completa de tres años.

Bajo esta garantía, la División Waring Commercial reparará o reemplazará cualquier pieza la cual, después de ser inspeccionada por nosotros, tuviere defectos de materiales o hechura, siempre que el producto se entregue con franqueo prepagado al Centro de Servicio Waring en P.O. Box 3201, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790 o a cualquier Centro de Servicio Aprobado por la Fábrica.

Esta garantía: a) no se aplica a ningún producto desgastado, defectuoso, dañado o roto debido a uso o debido a reparaciones o servicio realizados por cualquier persona que no sea el Centro de Servicio Waring o un Centro de Servicio Aprobado por la Fábrica, o debido a abuso, mal uso, sobrecarga o daños intencionales; b) no cubre daños incidental o de consequencia de ningún tipo.

La garantía de un año sólo se aplica a equipos usados en Estados Unidos y Canadá; esta garantía sobresee todas las demás declaraciones expresas de garantía de productos. Para los productos Waring vendidos fuera de EE.UU. y Canadá, la garantía es la responsabilidad del importador o distribuidor local. Esta garantía podrá variar de acuerdo con regulaciones locales.

Advertencia: La garantía queda nula si el equipo se usa en Corriente Continua (CC).

Servicio

En caso de necesitarse servicio en este producto en cualquier momento, en Estados Unidos o Canadá, llame o escriba a:

Centro de Servicio WARING, P.O. Box 3201, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790

Teléfono: 1-800-492-7464 • FAX (860) 496-9017

o al

Centro de Servicio Autorizado más cercano

Las piezas de repuesto para reparaciones “fuera de garantía” se obtienen de la dirección arriba indicada.

Nota: Si su aplicación incluye el procesamiento de materiales biológicamente activos, cualesquier artículos devueltos para servicio deberán esterilizarse antes del embarque. Dichos artículos deberán estar claramente identificados como elementos esterilizados mediante un rótulo en el artículo en sí y una declaración incluida en la correspondencia pertinente al mismo. Waring no aceptará la entrega de ningún artículo devuelto que no esté así identificado.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lors de l’utilisation d’appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne placez pas la base du mixer dans l’eau ou tout autre liquide, afin d’éviter une électrocution.
3. Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez l’appareil à proximité d’enfants ou lorsque ce sont des enfants qui l’utilisent.
4. Débranchez la prise électrique lorsque vous ne vous servez pas de l’appareil, avant d’y placer ou d’en enlever des éléments, ou avant de le nettoyer.
5. Ne touchez pas aux pièces en mouvement.
6. Ne vous servez pas d’un appareil dont le cordon ou la prise électrique est endommagée, ou qui a un défaut, ou qui est tombé, ou qui a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l’appareil au réparateur agréé le plus proche afin qu’il l’examine, le répare ou le règle.
7. L’utilisation d’accessoires non recommandés par le fabricant de l’appareil, y compris les bocaux de conserve, peut provoquer des blessures.
8. N’utilisez pas l’appareil à l’extérieur de la maison.
9. Ne laissez pas le cordon électrique pendre au-delà du bord de la table, et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
10. Gardez vos mains et les ustensiles hors du récipient pendant que l’appareil est en marche afin d’éviter tout risque de blessures sévères et/ou de dégâts au mixer. Vous pouvez vous servir d’une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque l’appareil est à l’arrêt.
11. Les couteaux sont très aiguisés, aussi faites attention lorsque vous les manipulez.
12. Mettez toujours le couvercle du mixer en place avant de mettre le mixer en marche.
13. Lorsque vous mélangez des liquides chauds, enlevez complètement le bouchon du couvercle avant de mettre le mixer en marche. Lisez les instructions de mélange à chaud.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

MODE D’EMPLOI DU COUPE-CIRCUIT

Certains modèles sont munis d’un petit bouton en plastique situé en dessous de la base de l’appareil.

Il s’agit du bouton de réarmement du coupe-circuit qui permet d’empêcher une surchauffe du moteur en cas de surcharge.

Si une surcharge a lieu, le coupe-circuit arrêtera le moteur et le bouton ressortira un peu par rapport à sa position normale.

Pour réarmer le coupe-circuit et remettre l’appareil en marche, suivez la procédure suivante:

1) PLACEZ L’INTERRUPTEUR DANS LA POSITION ARRÊT (O).
2) DÉBRANCHEZ LA FICHE DE LA PRISE ÉLECTRIQUE.
3) CHERCHEZ LA CAUSE DE LA SURCHARGE, ET AGISSEZ EN CONSÉQUENCE (PAR EXEMPLE : RÉDUISEZ LA QUANTITÉ DE MATIÈRE À TRAITER).
4) APPUYEZ SUR LE BOUTON DE RÉARMEMENT POUR LE REMETTRE DANS SA POSITION NORMALE.
5) REBRANCHEZ LA FICHE DANS LA PRISE ÉLECTRIQUE.
6) RECOMMENCEZ À MÉLANGER.